



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la obtención del
título de Licenciado en Turismo y Hotelería**

TEMA:

“INNOVACION EN LA COCINA LOCAL DE SAN BARTOLOME DE PINLLO”

AUTOR: Fausto Aníbal López Sánchez

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato – Ecuador

2022

**APROBACIÓN TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACION
CERTIFICA:**

Yo, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c 1803318169 en mi calidad de tutor del trabajo de graduación o titulación sobre el tema: “INNOVACION EN LA COCINA LOCAL DE SAN BARTOLOME DE PINLLO” desarrollado por el egresado Fausto Aníbal López Sánchez , considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnico, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la comisión calificadora por el H. Consejo Directivo.

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C. c. 1803318169

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El contenido de este proyecto de investigación denominado **“Innovación en la gastronomía de San Bartolomé de Pinillo”** es el resultado de la aplicación de conocimientos aprendidos durante los estudios universitarios, a su vez la revisión bibliográfica, ideas, opiniones, conclusiones y propuesta, son de exclusiva propiedad del autor.



.....
López Sánchez Fausto Aníbal

C..C 0201635893

Autor

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato para que utilice el presente proyecto de investigación o parte del mismo para su lectura, consulta, investigación, amparándose en la normativa de la universidad.

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema **“INNOVACION EN LA GASTRONOMIA DE SAN BARTONOME DE PINLLO”**. Autorizo su reproducción total o parcial siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.



.....
López Sánchez Fausto Aníbal

C..C 0201635893

Autor

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Ingeniero Rommel Santiago Velastegui Hernández, Magíster y la Ingeniera Jhoana Gabriela Monge Martínez, Magíster; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “INNOVACION EN LA COCINA LOCAL DE SAN BARTOLOME DE PINLLO” elaborado y presentado por el señor Fausto Aníbal López Sánchez, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensoral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

.....
Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto
Presidente y Miembro del Tribunal

.....
Lic. Mg. Johanna Monge
Miembro del Tribunal

.....
Ing. Mg. Santiago Velastegui
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

Este proyecto de investigación está dedicado a Dios en primer lugar, quien
Me a direccionado en el camino de la gastronomía, llenando mi mente y corazón
Con pasión por este hermoso arte, el mismo que me ha llevado a conseguir todos mis
sueños

A mis padres quienes fueron apoyo emocional y económico durante mis
estudios.

A mi esposa, quien fue y es mi máxima motivación para ser mejor persona y profesional.

La guía durante mis momentos de angustia y sobre todo mi compañera de vida.

FAUSTO LÓPEZ

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios sobre todas las cosas, por haber puesto en el camino a muchas personas de buen corazón durante este periodo de aprendizaje y vivencias. Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por haber sido parte de mis logros profesionales y haberme brindado su ayuda y soporte cuando hubo la oportunidad. De manera especial agradezco al docente Francisco Torres por ser mi tutor para el presente trabajo y también por las enseñanzas y experiencias que pude vivir a lo largo de la universidad, gracias a su apoyo, se logró cumplir muchos sueños, como competencias victoriosas, emprender con un proyecto de ayuda social, el club de gastronomía, entre otras. Agradezco a mis docentes quienes fueron el pilar que direcciono y oriento mi carrera tanto con su conocimiento como vivencias y consejos de vida que me han enseñado a ser una persona de bien y sobre todo un buen profesional entregado con alma y corazón a mi profesión.

A mis compañeros quienes se transformaron en mis amigos, con quienes compartimos momentos únicos e inigualables que permanecerán por toda la vida

FAUSTO LÓPEZ.

INDICE DE CONTENIDO

PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTOS.....	vii
INDICE DE CONTENIDO.....	viii
INDICE DE TABLAS.....	x
INDICE DE FIGURAS.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiii
ABSTRACT.....	xiii
CAPITULO 1 MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	1
1.2 DESCRIPCION DE OBJETIVOS.....	6
1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
CAPITULO II METODOLOGÍA.....	15
2.1 Materiales.....	15
2.2 Métodos - Metodología.....	16
CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	18
3.1 Analisis e Interpretacion de resultados.....	18
3.1.1. Parámetro color.....	18
3.1.2. Parámetro olor.....	19
3.1.3. Parámetro textura.....	20
3.1.4. Parámetro sabor.....	21
3.2 Verificación de hipótesis.....	22
3.3 Discusión.....	22

CAPITULO IV CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	26
4.1 Conclusiones	26
4.2 Recomendaciones.....	27
Bibliografía	28
ANEXOS	31

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. División de equipos e ingredientes	30
Tabla 2. Ficha de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial	31

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Parámetro color	30
Figura 2. Parámetro olor	31
Figura 3. Parámetro textura	32
Figura 4. Parámetro sabor	33
Figura 5. Prueba estadística de Friedman	35
Figura 6. Prueba estadística de Kolgomorov Smirnov	35
Figura 7. Cuestionario de evaluación sensorial	35
Figura 8. Análisis Kolgomorov Smirnov.....	35

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como temática "Innovación en la cocina local de San Bartolomé de Pinlo", desarrollado en base a un vasto conocimiento obtenido en documentos fiables, con análisis y recolección: bibliográfica, teórica y metodológica que favoreció el estudio de manera fluida con aporte al ámbito gastronómico.

En la última década el sector turístico ha permitido una mayor diversificación en el ámbito gastronómico, propiciando una mayor oferta en el sector gastronómico con variación e innovación en platos tradicionales; ingresando una variante al mismo para un nuevo flujo turístico con nuevas demandas que superen sus expectativas organolépticas del turista.

Por tanto, la investigación se focaliza en innovar la cocina local de San Bartolomé de Pinlo, esto es indispensable ya que la gastronomía como cualquier ámbito del turismo se encuentra en constante cambio y busca satisfacer las nuevas necesidades del turista que aspira nuevos sabores, texturas o formas en platos tradicionales, con la unión entre lo tradicional y la innovación a base de variaciones a platos locales sin perder su esencia, así mismo, se ejecutó una evaluación sensorial el cual implicó diferentes parámetros de los platos preparados, los mismos que fueron degustados por 40 evaluadores no entrenados en el ámbito gastronómico, obteniendo rangos altos de aceptación de los productos presentados siendo analizado y obtenido mediante el cálculo estadístico de Friedman y el de Kolgomorov Smirnov que conforma el recetario diseñado, el mismo que incorpora recetas innovadoras tanto saladas y dulces en base a recetas locales de San Bartolomé de Pinlo.

Palabras claves: Sentidos organolépticos, platos locales, turismo de gastronomía, evaluación sensorial.

ABSTRACT

The present research has the theme "Innovation in the local cuisine of San Bartolomé de Pinillo". The present investigation has as its theme "Innovation in the local cuisine of San Bartolomé de Pinillo", developed based on a vast knowledge obtained in reliable documents, with analysis and collection: bibliographic, theoretical and methodological that favored the study in a fluid way with contribution to the gastronomic field.

In the last decade, the tourism sector has allowed greater diversification in the gastronomic field, promoting a greater offer in the gastronomic sector with variation and innovation in traditional dishes; entering a variant to it for a new tourist flow with new demands that exceed its organoleptic expectations of the tourist.

Therefore, the research focuses on innovating the local cuisine of San Bartolomé de Pinillo, this is essential since gastronomy, like any field of tourism, is constantly changing and seeks to satisfy the new needs of tourists who aspire to new flavors, textures or forms in traditional dishes, with the union between the traditional and the innovation based on variations to local dishes without losing their essence, likewise, a sensory evaluation was carried out which involved different parameters of the prepared dishes, the same ones that were tasted by 40 evaluators not trained in the gastronomic field, obtaining high ranges of acceptance of the products presented, being analyzed and obtained through the statistical calculation of Friedman and Kolgomorov Smirnov that make up the designed cookbook, the same one that incorporates innovative recipes both salty and sweet in based on local recipes from San Bartolomé de Pinillo.

Keywords: Organoleptic senses, local dishes, gastronomy tourism, sensory evaluation.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

La revisión bibliográfica para el presente proyecto de investigación se lo realiza de manera cronológica y ordenándolas de acuerdo a sus variables; esta estructura, además de mostrar las evidencias empíricas de cada variable, permitirá explicar resultados del proyecto.

La Innovación

En relación al estudio de la innovación culinaria se realiza una investigación titulada: “Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales”, en la cual se muestra que la creatividad e innovación, son el pilar fundamental para crear nuevos proyectos, servicios y productos, en donde se desprenden todos los componentes creativos y se crean nuevas tendencias culinarias innovadoras tales como la cocina de autoría, la cocina creativa, cocina tecno emocional, entre otras más **López Ojeda & Pérez Camacho (2017)**.

El estudio de la innovación es importante debido a que aporta en todos sus aspectos, al sector empresarial, turismo, alimentación entre otros. Para ello hemos investigado, la definición del término innovación en “Estudio De Los Ingredientes De La Gastronomía Típica De La Provincia Del Guayas, Para Su Innovación En El Mercado”. La introducción de un producto relativamente nuevo para su mercado o un producto de mayor calidad que los anteriores, la incursión de nuevos procesos y métodos de elaboración para cierto sector de la industria, el uso de nuevos proveedores o simplemente nuevas estrategias para competir frente a sus competidores. La Innovación termina con las obsoletas formas de hacer las cosas y ayuda para generar nuevas ideas que beneficiarán a un emprendimiento o pueblo en general, gracias a la innovación se eliminan paradigmas. **(Torres, 2020)**.

Se realiza otro estudio hablando sobre que significa la innovación gastronómica: “**La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú**”, en este estudio nos explica que la Innovación gastronómica analiza las tendencias y formas de optimizar la presentación y preparación (antes, durante y última etapa) de cada platillo. Donde se busca transformar cada ingrediente y poder generar una buena relación y armonía culinaria junto con otros productos. De esta manera puede utilizarse tanto como para restaurantes exigentes, así como para pequeños emprendedores gastronómicos que buscan mejorar su calidad ampliando sus conocimientos, aprendiendo nuevas técnicas y buscando el confort y la satisfacción entera de su cliente (**Pozo Marino , 2020**).

Mediante la innovación gastronómica se posibilita la creación de nuevos productos que permitan desarrollar una nueva actividad comercial que logre un progreso social a la vez beneficiarse económicamente. Analizando la situación de la ciudad Ambato y específicamente la parroquia de San Bartolomé de Pinllo, un lugar caracterizado por la acogida de parte de los turistas nacionales e internacionales, quienes gustan deleitar su paladar con la gastronomía de dicha parroquia, dentro de su desarrollo económico y como auge del turismo en su ciudad, resulta imperativo darle un enfoque amplio a su innovación gastronómica y oferta turística desde la proyección que impulsa el componente cultural. La potenciación de los atractivos turísticos tanto culturales como naturales se da en virtud de enmendar con nuestro acervo cultural y natural, fructificando la diversidad con la que cuenta la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

analizando la oferta y demanda de los consumidores hoy en día son más sofisticados y buscan satisfacer sus nuevas prioridades, los turistas hoy en día cuentan con más experiencia, son más informados y manifiestan ciertos gustos más complejos o difícil de predecir. En los países desarrollados la población ha evolucionado en su estructura social de manera distinta, la aparición de nuevos valores, diferentes estilos de vida, las personas optan por prepararse académicamente en niveles más altos, poseen cultura viajera y tiempo libre para el ocio, esto ha ocasionado viajeros más exigentes quienes buscan generar una experiencia a través de actividades enriquecedoras, para ello se han creado productos que van más allá del turismo con el objetivo de brindar al turista lo que está buscando (**Mercado Afanador, 2018**).

En los últimos años, la innovación gastronómica, o de alimentos, se ha desarrollado notablemente y se ha convertido en uno de los segmentos más dinámicos y creativos del turismo en general. Ambos, destinos y empresas turísticas, son conscientes de la importancia de la innovación en la gastronomía, con el objetivo de diversificar la oferta turística y estimular el progreso económico local, regional y nacional (Derek , 2016).

La cocina local

En la investigación titulada **“La identidad de la cocina mexicana patrimonial como sustento dedesarrollo rural: el paradigma de la meseta purépecha”**, nos muestra que la cocina local puede ser tan influyente como para que una comunidad rural, la cual es desconocida por los turistas nacionales y extranjeros, se convierta en un punto de turismo gastronómico gracias a su cocina tradicional, la cual es única y exótica, estas características son las que llaman la atención a los turistas que viajan con un solo objetivo: conocer y degustar los diferentes platos que existen alrededor del mundo. De esta manera aporta económicamente a las personas que viven la comunidad y de la misma forma se podrá rescatar las tradiciones que guardan estas comunidades, como las preparaciones típicas de un plato. (Gonzales, 2017)

En la investigación denominada **“La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México”** nos señala que la cocina local o tradicional de Puebla contribuye de manera directa en el desarrollo y crecimiento turístico del lugar, y se puede notar que la cocina tradicional es un atractivo más perteneciente a la cultura de un pueblo, por tal motivo la atención y detalle que se brinde a los turistas y visitantes, más la experiencia gastronómica que se generen, toda esta amalgama definirá el nivel de confort o satisfacción que haya generado el turista durante su estadía en dicho atractivo, para posteriormente realizar un juicio de valor definiendo si su estadía fue buena, regular o mala (Castillo C. , 2021).

Los pueblos reconocen los alimentos locales y lo adaptan a su rol sociocultural, estos pueden ser; por la entrega de nutrientes, fuente de alimentación saludable, fuente de economía sustentable al comercializar los alimentos en el mismo sector. Gracias a la cocina tradicional se obtiene la identidad de un pueblo **(Pantoja, 2019)**.

La gastronomía tradicional es aquella que se ha transmitido de generación en generación por todos sus atributos; sabor, textura, ingredientes propios y de calidad. Desde el punto de vista de salud, se debe valorar el aporte de la gastronomía local con el objetivo de llevar una dieta saludable **(Pantoja, 2019)**.

La cocina local es el arquetipo de nuestra historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y puede dar cuenta de cómo vivimos día a día, en el pasado y el presente. Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico, la innovación está presente en cada aspecto de un lugar **(Torres Meléndez & Cañez de la Fuente , 2019)**.

La gastronomía ecuatoriana posee un gran tesoro entre sus sabores y aromas, todo esto gracias a su amplia diversidad de climas y pisos climáticos, por tal motivo; encontramos una gran variedad de especias y productos autóctonos. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros, chefs y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como “comida criolla” **(Ministerio de Turismo, 2017)**.

Tungurahua, situado en el centro del país, bendecido con tierras fértiles en donde se cultivan vegetales y frutas de alta calidad, que posteriormente son distribuidas a lo largo del país, dicha provincia posee una gran tradición gastronómica. Cada uno de sus cantones se destaca por sus sabores y tradiciones, así tenemos: en Patate, la elaboración de arepas de zapallo, chicha de uva, vinos y hoy en día, sus deliciosas espumillas de todo sabor, así mismo; en Ambato, es típico el caldo de 31, los chinchulines, quimbolitos, las tortillas con

chorizo, el llapingacho ambateño, el caldo de librilla, la fritada, el caldo de morcilla, la colada morada, entre otras, por otro lado; en Pinllo, lo más característico es su pan y las gallinas asadas acompañadas de salsa de maní y pan, en el cantón Cevallos, se especializan en la fritada, yahuarlocro, caldo de patas, caldo de gallina y más, mientras que; en Mocha, es característico los cuyes y conejos asados, el caldo de gallina criolla, las papas con cuero, las habas con queso y el yahuarlocro, además de los famosos dulces elaborados a base de caña como las melcochas y los dulces de guayaba (Murillo, 2016).

Una de las ciudades con más auge empresarial, destacada por ser productora de varios productos a nivel nacional y con la capacidad de brindar empleo a una gran parte de la población nos señala la investigación denominada **“LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”** Ambato, la cuna de los tres Juanes es una ciudad llena de cultura y tradiciones, entre éstas podemos destacar su gastronomía local que, gracias a su tierra productiva y fértil, nos brinda un sin número de elementos para elaborar exquisitas preparaciones. Es poseedora de un gran motor industrial, el mismo que es de mucha importancia para la economía del Ecuador, las industrias sobresalientes que se encuentran en el centro del país se enfocan primordialmente a la curtiduría, es así como en la ciudad podemos encontrar una de las fábricas más importantes del país.

El sector industrial que tiene su sede en Ambato es la industria metal-mecánica dedicada a la manufactura de vehículos de transporte masivo y hoy en día, cuenta también con una planta de ensamblaje automotriz la cual es fuente de empleo para decenas de ambateños. Otras industrias que son trascendentes para el desarrollo industrial de la ciudad son la producción textil, alimenticia, entre otras. El factor característico de la economía ambateña es el comercio, lo que ha convertido a Ambato en la capital económica del centro del país y en la cuarta ciudad en importancia en el país. El título más popular de Ambato es “la Tierra de las Flores, las Frutas y el Pan”, siendo este último, bastante reconocido a nivel nacional por su sabor y textura inigualable. En Ambato se puede encontrar una amplia variedad de frutas y verduras tales como; las típicas claudias, los guaytambos (duraznos), peras, manzanas, mortiños, lechugas, brócoli, zanahoria, entre

otros. Si hablamos de gastronomía, Ambato posee un tesoro culinario inigualable, podemos encontrar las deliciosas gallinas de Pinllo acompañadas con papas y salsa de maní, llapingacho ambateño, pan de Pinllo, colada morada, cuy asado. Diariamente acuden turistas propios y extraños a degustar de esta exquisita comida local en cada uno de los mercados, lugar en el cual las expendedoras saludan de manera singular, atrayendo a sus comensales con piropos y halagos, brindando así, una completa experiencia llena de sabor y tradición (**Salazar Aldaz, 2013**).

En la investigación titulada “**Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico**”, nos señala que la cocina local es un arte milenario, arte el cual nos distingue ante todas las culturas del mundo, debido a que cada pueblo, posee sus propias culturas y tradiciones culinarias, hoy en día gracias al auge del turismo, la gastronomía se ha posicionado como un eje primordial para que se genere actividades turísticas y las personas de la localidad puedan compartir su riqueza cultural y consigan el objetivo de adjudicarse como un referente gastronómico de su ciudad (**Castillo S. , 2021**).

1.2 DESCRIPCION DE OBJETIVOS

Identificar la oferta gastronómica de cocina local de la parroquia “San Bartolomé de Pinllo”.

En Ecuador se encuentra una gran variedad de atractivos naturales y culturales, citando el caso de la provincia Tungurahua que posee 9 cantones todos ellos beneficiados con una gastronomía deliciosa y variada, que es apetecida por propios y extraños. Su cocina se basa en productos andinos, caracterizado por tubérculos, leguminosas, proteínas y viseras. Se puede encontrar ingredientes frescos y de excelente calidad gracias a que en la provincia existe gran productividad en la agricultura, al ser una provincia situada en el centro del país se convierte en un destino de paso obligado para los turistas que sin lugar a duda optan por degustar la tradicional gastronomía Tungurahuesa presente en mercados y restaurantes tradicionales (**Centro de Fomento e Innovación Turística, 2018**).

En gastronomía de la sierra ecuatoriana se caracteriza la fritada de cerdo, es el icono que representa la cultura gastronómica serrana, no existe un rincón en donde no se elabore este delicioso platillo, en algunos lugares lo suelen acompañar con mote, en otros varia sus guarniciones añadiendo, granos cocidos y tubérculos como, habas, arveja, frejol, maíz, ocas, mashuas entre otras guarniciones, esta preparación tiene una versatilidad bastante amplia, si recorremos el Ecuador, denotaremos que en cada ciudad, este platillo se lo prepara de diferente forma y se lo acompaña con diferentes productos, la forma tradicional de preparar la fritada consiste en cocer la carne de cerdo previamente sazonada con ajo, cebolla, apio, sal y comino, una vez terminado este proceso, se colocara manteca de cerdo y una cucharada de aceite con achiote para brindar color a la fritada, posteriormente pasara a confitarse en la manteca de cerdo, cabe recalcar que no es necesario utilizar una llama alta podemos realizar este proceso utilizando fuego moderado, con esto se lograra obtener una carne tersa y suave con un toque crocante por fuera. Cabe decir que en distintas partes del ecuador se la conoce con distintos nombres por ejemplo al sur lo llaman sancocho y al norte del país se lo denomina carne colorada **(CIDAP CENTRO DE DOCUMENTACION , 2014).**

La tradicional fritada cuenta con aproximadamente (1,409 Kcal), mientras que un plato tradicional de chugchucaras cuenta con (1,722 Kcal) el contenido calórico de ambos platillos varia notablemente por sus guarniciones, en la chugchucara se puede encontrar empanadillas hechas con harina de castilla y rellenas de queso, también se suele acompañar con cuero de cerdo reventado, tostado, canguil y papa confitada en la misma grasa de la fritada **(Reyes López & Martinez Florez, 2018).**

Según el análisis antropológico del caldo de gallina, en la serranía ecuatoriana se ha convertido en uno de los platos preferidos para los festejos familiares tanto en las comunidades indígenas como mestizas, se lo puede degustar en el hogar de las familias ecuatorianas, restaurantes típicos, carreteras locales, entre otros. El caldo de gallina se identifica por poseer en su preparación gallina criolla, es decir una ave que sea alimentada base granos mas no de balanceado procesado, hasta el día de hoy se puede degustar de una tradición en los mercados del Ecuador, “El caldo de gallina con huevera” es el mismo

potaje a base de arroz, zanahoria, vainita, arveja, apio, cebolla y ajo, la diferencia es que este platillo contiene los huevecillos del ave aun en sus entrañas, muchos aseguran que posee un alto valor nutricional debido a la alta cantidad de proteína existente en el plato **(Guevara , 2016).**

La gallina de Pinllo, un platillo emblemático del centro del país, el cual sorprende a turistas propios y extraños por su singular tamaño y explosión de sabor, esta gallina originalmente se la prepara de una manera bastante peculiar, la cual consiste en cocinar a la gallina que suele llegar a pesar hasta 15 libras con sal, pimienta, ajo, perejil, apio, una vez que llega a un ochenta por ciento de cocción, se procede a retirar del caldo en ebullición, consecutivamente se procede a cortar en presas las mismas que se sumergirán en un aderezo a base de pimientos, mostaza, sal en grano, ajo, cebolla blanca, culantro y aceite, el truco consiste en dejar que este aderezo o aliño logre penetrar en cada rincón de la gallina, posteriormente pasan a la recta final en donde una parrilla con brazas ardientes sellan la parte exterior de la gallina y logrando dejar su parte interna jugosa pero no cruda **(GAD SAN BARTOLOME DE PINLLO, 2017).**

En el año de 1943 fue la primera vez en la cual se preparaba la gallina de Pinllo, desde entonces la tradición se mantiene intacta, utilizando un horno de leña, ingredientes frescos y sobre todo naturales. Los esposos Adán Villacreses y Ernestina Lagos emprende en el restaurante casa del recreo, en donde 3 platillos eran los protagonistas entre ellos: la gallina de Pinllo, el cuy asado, el conejo asado, acompañados de papas cocidas y salsa de maní. Cabe recalcar que el restaurante no tenía un horario de atención establecido, su forma de trabajo era únicamente servir a sus comensales bajo pedido, sin importar la fecha ni el día, ellos siempre estaban dispuestos a brindar lo mejor a sus comensales. La tradición de las gallinas de Pinllo viene de generación en generación, Doña Ernestina aprendió todos sus secretos culinarios por parte de su madre, quien antiguamente aprendió de su abuela y hasta el día de hoy siendo sus hijos quienes están al frente del negocio familiar, no pierden el don de la cocina y buscan seguir creciendo para que este platillo icono de su familia y del pueblo de San Bartolomé de Pinllo se pueda visualizar dentro y fuera del Ecuador **(Villacreses, 2017).**

El pan de Pinillo, la historia nace en el año de 1890 cuando Zoila Bonilla vio una oportunidad para su subsistencia y mantener la cultura gastronómica de su pueblo, ella decide cambiar el estereotipo del pan ambateño, deja atrás la forma convencional de hacer pan “El pan tapado” en su preparación primaba la harina negra y otra parte igual de harina blanca, envueltas en manteca de cerdo la cual brinda el sabor excepcional y poco común, no bastando con eso, decide en obtener un pan sustancioso, al no colocar suficiente levadura, su pan se vuelve más consistente ya que no podrá incrementar su volumen a causa de un leudo inexistente. Este pan se popularizo dentro y fuera del país gracias a todos los inmigrantes quienes fueron los encargados de internacionalizar este pan tan especial, en la antigüedad su producción de pan se la realizaba los días: lunes, miércoles y viernes, días en los que existía feria en el centro de la ciudad y Zoila Bonilla expendía en el mercado central más de cinco mil panes, hoy en día la producción de pan ha disminuido en un cincuenta por ciento a causa de que cada uno de sus hijos incursiono en el negocio, en el sector de San Bartolomé de Pinillo existen alrededor de quince panaderías, pero solo pocas conocen el verdadero secreto para obtener el legítimo pan de Pinillo, algunas personas dicen que su sabor se debe a la manteca de cerdo, otros relatan que es por su forma de hornear directamente al piso del horno de ladrillo, Zoila de 49 años nieta y heredera de la receta original, menciona que para poder realizar este pan se necesita el conocimiento, la experticia y sobre todo la destreza al momento de hornear **(El Mercurio, 2017).**

1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Detallar las técnicas de innovación culinaria aplicables a cocina creativa.

Cocina sous-vide

Georges Paulus fue la persona quien incursiono en esta técnica en el año de 1974 galardonado y reconocido por grandes chefs europeos poseedores de estrellas Michelin

como Alain Ducasse quien hasta la fecha sigue transmitiendo sus conocimientos adquiridos en base a investigaciones realizadas con sous-vide. Esta técnica se originó en la búsqueda de diversas técnicas para mejorar las características organolépticas de los ingredientes, teniendo como objetivo buscar servir la esencia de un producto es decir no alterar su color, olor y textura natural, esta técnica ayuda notablemente a mantener la integridad de los ingredientes debido que para su preparación es indispensable contar con bolsas herméticas (sin aire) y cocer los alimentos a bajas temperaturas, este procedimiento suele emplear mucho tiempo, pero una vez terminado el proceso, los resultados merecen la pena. Los restaurantes galardonados con estrellas Michelin poseen esta herramienta como uno de sus tesoros adorados, puesto que no existe otro instrumento que pueda brindar un resultado semejante
(Vásquez Hernandez, 2021).

La deconstrucción

La deconstrucción tiene como objetivo crear una división entre todos los componentes de un plato y tratarlos por separado, alterando su cocción y textura de forma que al momento de ser presentado al comensal exista un sincretismo de sabor y una representación realista de los alimentos. Al emplear esta técnica vanguardista ningún ingrediente aparenta su realidad y sus formas no coinciden con su sabor específico. Ejemplo la falsa tortilla de patata del chef Ferran Adria **(Zapata Villamarin, 2018).**

La esferificación

Permite encapsular un líquido cubriéndolo con una membrana protectora, todo esto se logra a través de un proceso químico, utilizando alginato en su primera etapa y para conseguir el encapsulado o la gelificación controlada de un producto se utiliza un baño de calcio, utilizando una fórmula química a base de agua desmineralizada y cloruro de calcio. Para poder realizar esta técnica es indispensable contar con los utensilios adecuados y el conocimiento acorde al proceso, para ello se va a emplear una jeringuilla para realizar el (caviar falso), cuchara medidora, cucharilla con orificios. Cabe recalcar que existen dos tipos de esferificaciones estas son: directa que para poder utilizarla se necesita incorporar alginato y realizar el baño de cloruro de calcio mientras que para la esferificación inversa

se necesita gluconolactato, goma xantana y realizar un baño con alginato y agua desmineralizada (**Carpio, 2016**).

Las espumas

La espuma no es más que un mouse tradicional adaptado a la era industrial, su resultado es muy similar en sabor y olor mas no en textura, ya que con la implementación del sifón y las capsulas de CO2 logran sabores más tersos y suaves. Las espumas se pueden crear a partir de cualquier ingrediente, una característica que cabe recalcar de esta técnica es que se puede emplear con frio, calor, sal, dulce, con textura espesa o fluida como una salsa espumosa. Para realizar este proceso se debe cumplir con varios parámetros de limpieza en el sifón para que no exista ningún tipo de alteración en el producto final. Los ingredientes empleados para la coagulación son: gelatina, grasa, clara de huevo, albumina. El sifón es el equipo principal para la realización de una espuma y cuenta con las siguientes partes: cargador, boquillas, cepillo de limpieza, carga de H2O y carga de CO2. Para obtener un buen resultado es recomendable seguir con un patrón establecido, primero verificar la limpieza del sifón, segundo introducir el contenido en el sifón, pero nunca hasta llenarlo en su totalidad. Posteriormente enroscar el cabezal, asegurando la anilla y añadir la primera carga, consecutivamente agitar muy bien, hasta homogenizar la mezcla. Una vez terminado con el proceso se añadirá la segunda carga y se volverá a agitar. Por último, se recomienda almacenar en un lugar frio o cálido estos pueden ser un refrigerador o baño maría, todo esto de acuerdo a las necesidades del cocinero (**Andrade , 2019**).

Envasado al vacío

La técnica de envasar al alto vacío, es un procedimiento nuevo y que se emplea en distintas técnicas, su principio básico es el respeto con el ingrediente ya que no provoca alteración o merma alguna y además produce excelentes impregnaciones. Los productos se envasan con aromatizantes, jugos, colorantes naturales, se pueden cocer o simplemente dejar las bolsas en el refrigerador para obtener un proceso denominado osmosis el mismo que logra penetrar un color, sabor o aroma dentro de un producto ejemplo: tomate más albahaca fresca y aceite de oliva, obtenemos como resultado un tomate con sabor albahaca intenso. También es posible cocer un producto que esté debidamente sellado, se lo puede realizar

al horno o utilizando un sous-vide, un dato muy importante es no utilizar una bolsa que no sea reglamentaria para sellarla al vacío

(Almudena , 2018).

La gelificación

La gelificación es el proceso por el cual se consigue obtener la textura adecuada de una solución líquida, para ello es indispensable la participación de un agente gelificante ya que este obtendrá una estructura uniforme y sólida, estos agentes se los conoce como aditivos espesantes. En el mundo de los espesantes dos son los más utilizados, el agar-agar, el mismo que se obtiene gracias a las algas marinas, su presentación regularmente es en polvo y su efecto es brindar firmeza y solidificación a un líquido, resiste hasta una temperatura de 85 °C sin cambiar su textura, motivo por el cual es la mejor opción para realizar gelatinas calientes. En cambio, la cola de pescado se presenta en hojas, la característica principal de este agente gelificante es hidratarla muy bien antes de su uso, esto garantizara un correcto manejo y por ende un excelente producto **(Llerena, 2020).**

El nitrógeno líquido

El uso de nitrógeno líquido, busca cocer los alimentos atreves de la congelación, es decir una cocción a la inversa utilizando frio, para la utilización de este método se introducirá un producto cuidadosamente en el nitrógeno líquido, utilizando el equipamiento necesario, guantes, pinzas para evitar la congelación. Los resultados pueden ser diferentes de acuerdo al producto y técnica utilizada, se puede obtener un exterior duro con un interior líquido, un exterior duro con un interior caliente, etc. **(Benedictino, 2019).**

Impresora 3D

En el mundo gastronómico ya existen las impresoras 3d y son capaces de realizar cualquier cosa que se les pueda programar. Al día de hoy es posible realizar distintas preparaciones, que van desde unas simples galletas hasta esculturas comestibles con cualquier tipo de ingrediente, existen algunas maquinas que pueden elaborar una receta desde cero por si sola. Esta idea se la ha venido trabajando por varios años y se lo sigue haciendo poder trabajar con todo tipo de ingredientes sin problema alguna **(Benedictino, 2019).**

La terrificación

La terrificación consiste en utilizar ingredientes líquidos que contengan un material graso, calentarlo, formar una costra o galleta para posteriormente convertirlo en polvo, obteniendo una textura similar a la de la tierra. Es muy común su uso en la repostería para decorar postres al plato, el chocolate es uno de los principales protagonistas a la hora de emplear esta técnica. También su uso se lo emplea en la alta cocina con el fin de añadir más texturas a un plato, un claro ejemplo es la sal de mariscos, que para su preparación se utiliza un carbohidrato proveniente del almidón, llamado maltodextrina. Si esta substancia se la mezcla con aceite o algún otro ingrediente graso, este se convertirá en polvo instantáneamente. Al ser altamente soluble, al ponerlo en contacto con la saliva, esta se libera rápidamente de la grasa, dándole al comensal un efecto sorprendente que no se espera al meter algo parecido a la tierra en la boca (**Adria, 2014**).

La parrilla inversa

La parrilla inversa como su nombre lo indica funciona de manera inversa, no realiza el proceso de cocción a través del calor sino más bien utilizando el frío, es una parrilla que no utiliza nitrógeno líquido, pero logra enfriar hasta -34.4°C . Este método logra texturas frías por fuera y cremosas en su interior ya que es capaz de congelar salsas, cremas de repostería, purés. Es muy utilizada en restaurantes de alta cocina ya que se considera una herramienta culinaria de vanguardia según su inventor (**Morales, 2022**).

Objetivo específico 3. Generar una herramienta de innovación culinaria aplicada a la cocina local de “San Bartolomé de Pinillo”.

Recetario

Un recetario se refiere a la recopilación de ingredientes y técnicas para elaborar platos, ha sido una práctica ancestral que se puede observar desde los vestigios de los egipcios en forma de gráficos, pasan la Onomásticos de Amenemipet, documento en que aparecen la elaboración de diferentes panes durante la dinastía xx a. C. Con la aparición y desarrollo de los alfabetos de escritura, salen a relucir los recetarios de cocina, tanto en forma escrita como gráfica, los mismo que son hasta el día hoy una herramienta para organizar socialmente la producción y consumo de alimentos. En la antigüedad estos documentos solían ser dirigidos para las personas quienes cocinaban para las “elites” mas no para las altas jerarquías, debido a que ellos no preparaban sus alimentos (**Vermont, 2019**).

Planificación de menú innovador

El Menú se refiere a una de las herramientas más útiles en el restaurante, sencillos en apariencia, pero de un enorme valor en el marketing de la restauración. Es el vendedor en silencio por excelencia y ofrece personalidad al negocio ya que un menú innovador permite establecer una nueva identidad mejorando platos locales en base la innovación de los mismos incorporando nuevas técnicas y productos que mejorar en el producto base. Sin embargo, muchos establecimientos gastronómicos no le dan la importancia que realmente tienen; ya que varias veces deciden mantenerse en su zona de confort sin permitir mejorar sus productos en base a nuevas formas y tecnología que los permite dotarlos de mejores productos formas texturas que superen las experiencias del cliente o turista (**Ortiz, 2018**)

CAPITULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo trata sobre la descripción de las técnicas empleadas en el desarrollo del proyecto, con el objetivo de incrementar la información, eficacia y calidad del mismo. Busca agrupar procesos y áreas de conocimiento, así mismo interceden sus métodos, niveles y modalidades de la investigación, por otro lado, también detalla el equipamiento necesario para la realización del trabajo de titulación.

2.1 Materiales

Ficha de análisis sensorial

Con el presente instrumento de análisis se evaluó la apreciación sensorial del encuestado con cada una de las preparaciones, para poder ejecutar la ficha de análisis sensorial se utilizó la escala de Likert de 5 puntos, con las siguientes escalas: me disgusta mucho, me disgusta, no me gusta ni disgusta, me gusta poco, me gusta mucho. Tomando en cuenta las tipologías organolépticas: color, olor, textura y sabor.

Con el objetivo de conocer la aceptación de los encuestados frente a cada una de las preparaciones, tabulando su opinión en la degustación de alimentos.

Se realiza la ficha sensorial a base de la existencia de una herramienta de análisis sensorial que permitirá medir las diversas percepciones organolépticas de los alimentos que interactúan con los órganos de los sentidos clásicos (vista, olfato, gusto, tacto), las cuales se encuentran interpretadas en el aspecto, olor, sabor, textura y color de un producto gastronómico (Duque, 2019).

Como resultado final, se presenta un instrumento básico, técnico y de carácter metodológico, diseñados sobre una base bibliográfica, el cual será de utilidad para el desarrollo de pruebas gastronómicas; orientada al producto para el consumidor.

Materiales y productos para la elaboración de los platos

Tabla 1. *División de equipos e ingredientes utilizados en la elaboración de los platos.*

EQUIPOS	INGREDIENTES
Cocina	Gallina de Pinllo
Refrigerador	Harina
Batería de cocina	Verduras
Platos decorativos	Condimentos
cutbertería	Frutas
	Pan

Elaborado por: López, F. (2021)

2.2 Metodología

Enfoque

El enfoque utilizado en la investigación es cuantitativo, preciso a que mediante un proceso secuencial y probatorio se buscó la recolección de datos numéricos a través de encuestas, fichas, experimentos, etc., Los mismos que sirvieron para la recolección de datos referentes a la medición que se realizó a un grupo específico, 5 preparaciones innovadoras fueron calificadas.

Utilizando un test del consumidor o test hedónico en este caso trabajando con consumidores no entrenados analizando los 4 grados de olor sabor color y textura, el cual no demanda entrenamiento porque es espontaneo, (Barda, 2018).

Diseño

El diseño de la investigación fue experimental-exploratorio debido a que se preparó diferentes platillos incluyendo técnicas y conocimientos innovadores en todos sus aspectos tanto como en la preparación, presentación y entrega del plato. Los mismos fueron calificados a través de un análisis sensorial por un grupo delimitado de 40 personas con el fin de comprobar las combinaciones de sabores y texturas, las personas quienes formaron parte del jurado oscilan entre los 15 años hasta los 70 años.

Alcance

Se utilizo la modalidad de investigación de campo al experimentar y probar con distintas técnicas y combinaciones la cocina local de San Bartolomé de Pinillo, que posteriormente posibilito la degustación de los evaluadores mediante una ficha de análisis sensorial, también se utilizó la modalidad bibliográfica puesto que fue indispensable indagar en estudios anteriores relacionados con la gastronomía de San Bartolomé de Pinillo, como son: tesis, revistas,papers, pdf, libros, blogs entre otros, para la obtención de información necesaria para la realización del presente estudio de investigación.

Población

La población está comprendida por 40 evaluadores quienes no están entrenados en el ámbito gastronómico al azar, con un rango de edad de 15 a 70 años

CAPITULO III

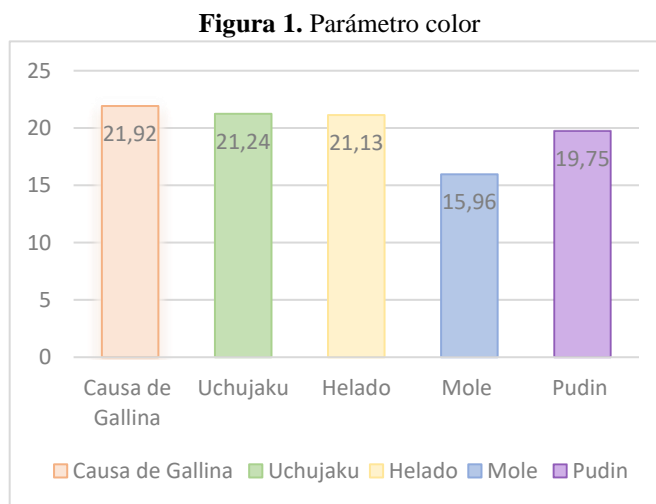
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis e Interpretación de resultados

La prueba de experimentación in situ, se realizó cinco diferentes platos con innovación en su preparación, de platos locales de San Bartolomé de Pinillo, los resultados obtenidos se analizan e interpreta a través de la evaluación sensorial, conformada por los siguientes parámetros: color, olor, textura y sabor, la misma que fue evaluada a cuarenta personas para la comprobación de la hipótesis proyectada.

Resultados del Instrumento de Evaluación Sensorial

3.1.1. Parámetro color



Elaborado por: López, F. (2021)

Análisis

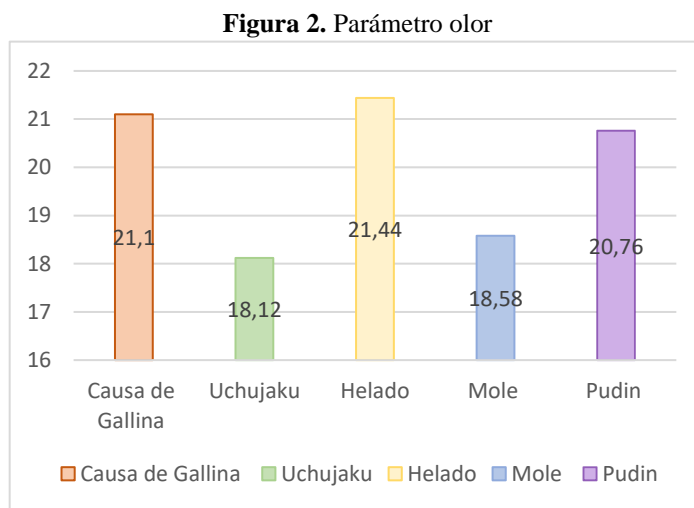
Las fichas sensoriales fueron aplicadas a una población comprendida por un total de 40 evaluadores quienes no estaban entrenados en el ámbito gastronómico, en base al parámetro de color se observa una igualdad en ponderación del 21% entre la causa de

gallina, el Uchujaku con gallina de Pinllo y el helado de pan de Pinllo, seguido de una valoración del 19% del pudin de pan de Pinllo, mientras que el ponderado menor con un 15% fue el mole de gallina.

Interpretación

En el análisis planteado precedentemente se puede contemplar que el mole de gallina y el pudin de pan de Pinllo no poseen un color vistoso o atractivo, contrario a la causa de gallina, el Uchujaku con gallina de Pinllo y el helado de pan de Pinllo, que tiene una aprobación razonable y aprobada por parte de los evaluadores, por tanto, a priori podrían ser los más consumidos.

3.1.2. Parámetro olor



Elaborado por: López, F. (2021)

Análisis

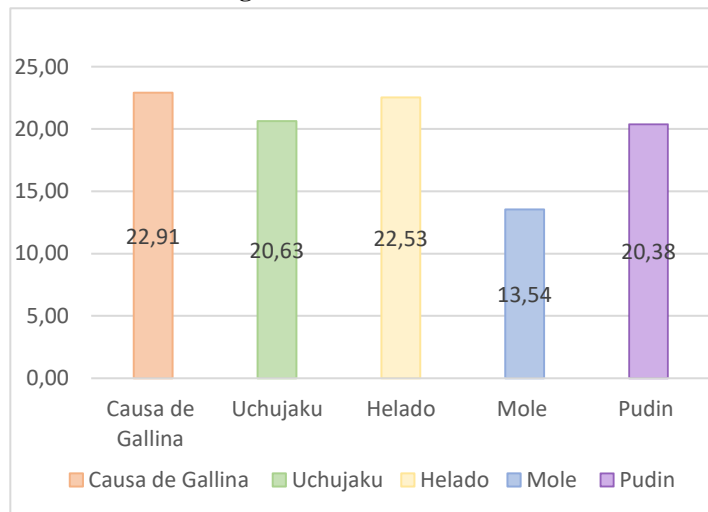
Las fichas sensoriales fueron aplicadas a una población comprendida por un total de 40 evaluadores quienes no estaban entrenados en el ámbito gastronómico, en base al parámetro de olor se observa una igualdad en la valoración del 21% entre la causa de gallina y el helado de pan de Pinllo, seguido de una ponderación del 20% del pudin de pan de Pinllo, mientras que las ponderaciones menores fueron con un 18% del Uchujaku con gallina de Pinllo y de la mole de gallina.

Interpretación

En el análisis planteado precedentemente se puede demostrar que los platos con olor predominante lo tuvieron la causa de gallina y el helado de pan de Pinllo, del mismo modo el pudin de pan de Pinllo fue un platillo que destaco por su olor, mientras que el Uchujaku con gallina de Pinllo y de la mole de gallina tuvieron un olor casi imperceptible por parte de los evaluadores.

3.1.3. Parámetro Textura

Figura 3. Parámetro textura



Elaborado por: López, F. (2021)

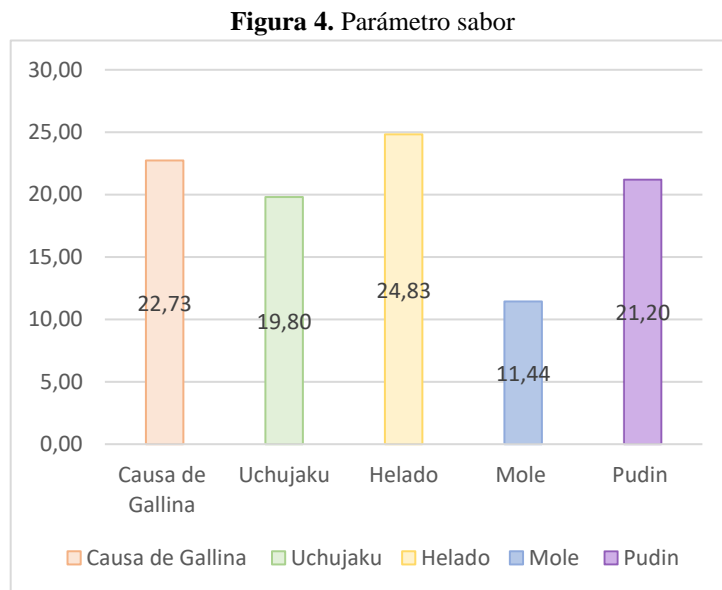
Análisis

Las fichas sensoriales fueron aplicadas a una población comprendida por un total de 40 evaluadores quienes no estaban entrenados en el ámbito gastronómico, en base al parámetro de textura se observa una igualdad en la valoración del 22% entre la causa de gallina y el helado de pan de Pinllo, seguido de una ponderación en igualdad del 20% del pudin de pan de Pinllo y el Uchujaku con gallina de Pinllo y de la mole de gallina, mientras que la valoración menor con un 13% fue del mole de gallina.

Interpretación

En el análisis planteado a priori por parte de los evaluadores, se puede demostrar que el único plato en cuestión a textura que no fue de la satisfacción de los evaluadores es el molde de gallina, puesto que su textura era poco favorable para el comensal al momento de la degustación, por su textura un tanto espesa y grasa, exótica para el paladar de los evaluadores, mientras que los otros platillos tuvieron una aprobación en textura, apetitoso al paladar.

3.1.4. Parámetro sabor



Elaborado por: López, F. (2021)

Análisis

Las fichas sensoriales fueron aplicadas a una población comprendida por un total de 40 evaluadores quienes no estaban entrenados en el ámbito gastronómico, en base al parámetro de sabor se observa como valoración alta del 24% el helado de pan de Pinllo, seguido de un 22% la causa de gallina y un 21% del pudín de pan de Pinllo, en disminución en ponderación con un 19% del Uchujaku de la gallina, mientras que la valoración menor con un 11% fue del mole de gallina.

Interpretación

Como resultante obtenido a priori por parte de los evaluadores, se evidencia que el platillo diferenciador y con mayor aceptación en cuanto al sabor fue el helado de pan de Pinllo debido al equilibrio en la variedad de ingredientes que contiene con la predominancia del pan de Pinllo en una presentación variada con es el helado creado un equilibrio perfecto en tanto a los tradicional con la innovación de presentación y modificación del sabor realzando el pan de Pinllo.

3.2 Verificación de hipótesis

En base a las fichas sensoriales aplicada a 40 evaluadores quienes no estaban entrenados en el ámbito gastronómico, con un rango de edad de 15 a 70 años, se llevó a efecto la verificación de la hipótesis e ingreso de dichos con el uso de la prueba Friedman, el cual es una prueba no paramétrica que consiste en ordenar los datos por filas o bloques remplazándolos por su respectivo orden.

Fórmula estadística de contraste de Friedman

$$X_y^2 = \frac{12}{nJ(J+1)} \left(\sum R_j^2 \right) - 3n(J+1)$$

En el siguiente cuadro estadístico de Friedman se puede observar el contraste de frecuencias observadas con frecuencias esperadas en relación con la hipótesis nula.

Figura 5. Figura estadística de Friedman

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de CAUSA, UCHUJAKU, HELADO, MOLE and PUDÍN son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: López, F. (2021)

En base a la prueba de Friedman se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, también se puede interpretar que el nivel de significancia es menor a 0,05 y se puede concluir que existe evidencia suficiente para determinar que la innovación SI incide en la cocina local de San Bartolomé de Pinillo.

Análisis de Kolgomorov - Smirnov

Fórmula estadística de Kolgomorov-Smirnov

$$D = \sup_{1 \leq i \leq n} \left| \hat{F}_n(x_i) - F_0(x_i) \right|$$

Figura 6. Figura estadística de Kolgomorov-Smirnov

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	La distribución de CAUSA es normal con la media 17,975 y la desviación típica 1,21.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,062	Retener la hipótesis nula.
2	La distribución de UCHUJAKU es normal con la media 16,200 y la desviación típica 2,00.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,407	Retener la hipótesis nula.
3	La distribución de HELADO es normal con la media 18,175 y la desviación típica 1,15.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,022	Rechazar la hipótesis nula.
4	La distribución de MOLE es normal con la media 12,250 y la desviación típica 1,97.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,578	Retener la hipótesis nula.
5	La distribución de PUDÍN es normal con la media 16,650 y la desviación típica 1,51.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,399	Retener la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: López, F. (2021)

Al igual que la prueba Friedman, Kolgomorov – Smirnov es una prueba no paramétrica que determina si las frecuencias de datos distintos siguen la misma distribución alrededor de su media por lo cual mediante la media de las muestras se retiene la hipótesis nula de la Causa, el Uchujaku, el mole de gallina y el pudín de pan de Pinllo y se rechaza solamente la hipótesis nula del helado de pan de Pinllo del cual la media es 18,175 con una desviación de 1,15 por lo cual se retiene la hipótesis nula de la innovación en la cocina local de San Bartolomé de Pinllo a base de la mayoría de muestras que retienen la hipótesis nula.

3.3 Discusión

Dentro de cualquier región siempre ha existido la hibridación cultural en cuanto a gastronomía se refiere, dentro de este punto de vista se encuentra la innovación dentro de la gastronomía local o tradicional de cada lugar; por lo tanto, sobre este tema (Canclini, 1990), concluye que “Las practicas subalternas de la cultura popular son reestructuradas por cualquiera que sea el sistema hegemónico”, esto da como resultado la hibridación cultural, mediante esta visión los estudiados gastronómicos entienden y experimentan el mundo a través de platos locales o tradicionales e involucrando la innovación mediante nuevas técnicas u objetos con avances tecnológicos que permiten crear un nuevo contraste y realce en dichos platos para crear una nueva sensación al cliente, como los propuestos en esta investigación.

Mediante este enfoque, se puede comprender que los prototipos gastronómicos con variantes en platos locales de San Bartolomé de Pinillo permiten una innovación gastronómica en la cocina tradicional del lugar, como lo explica (Benavides, Muñoz, & Cordoba , 2020) “ la innovación en gastronomía tradicional no vulneran la identidad cultural que representan pues son productos híbridos” , resultado del encuentro de platos locales con nuevas técnicas y formas de cocina en la modernidad de hoy en día gracias a la globalización que permite crear nuevas técnicas y maneras de presentación de la comida local como se presenta en el actual estudio, por lo que es importante imaginar espacios de resignificación gastronómica basadas en la innovación social, donde se respeten y promuevan estos tres tipos de cocina.”

Según (Portilla & Romero , 2018) la innovación gastronómica no pertenece solamente a nuevas técnicas, más bien producirse innovación tecnológica dentro de los utensilios para la preparación para platos tradicionales”, el uso de dispositivos tecnológicos en la cocina ha logrado reducir la mano de obra y mantener las características organolépticas, consiguiendo un ahorro de tiempo conveniente”.

Por lo que se ha mejorado la productividad manteniendo sus sabores locales, aunque también se ha perdido el proceso tradicional que involucran los saberes o herencias que no se puede programar y con ello muchos sabores o características han cambiado por que los saberes ancestrales son muy personales y no tecnológicos.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- La innovación en la cocina local o tradicional no vulnera la identidad cultural que representan pues son productos híbridos, es decir que se busca un equilibrio en sus características organolépticas para conservar la esencia del plato local aun en la diversificación de la presentación y técnicas de preparación del mismo siendo resultado del encuentro de platos locales con nuevas técnicas y formas de cocina en la modernidad de hoy en día
- San Bartolomé de Pinillo posee una amplia oferta gastronómica, en donde se puede encontrar las deliciosas gallinas de Pinillo acompañadas con papas y salsa de maní, llapingacho ambateño, pan de Pinillo los cuales se han convertido en íconos culinarios no solo a nivel local sino a nivel nacional e internacional concluyendo la importación de la diversificación en dichos platos locales para crear nuevas maneras de presentación de dichos platos icónicos en base a nuevas técnicas gastronómicas.
- La innovación de técnicas culinarias dentro de la gastronomía local involucra tanto, la deconstrucción o separación de sus elementos, la esferificación encapsulando un liquido en una membrana, o el uso de nitrógeno líquido para cocer los alimentos en base a la congelación entre varias técnicas nuevas que buscan la mejora de la cocina local o tradicional en la actualidad.
- Como resultante obtenido a priori por parte de los evaluadores, en la investigación de manera general se puede concluir que existe evidencia suficiente para determinar que la innovación SI incide en la cocina local de San Bartolomé de Pinillo.

4.2 Recomendaciones

- Es imprescindible conocer la importancia de la gastronomía como un aspecto que identifica a un pueblo, es la herencia que se traspa de generación en generación y por ello se recomienda buscar maneras alternas para brindar a los platos locales una revaloración sin perder su sabor tradicional.
- Es aconsejable dar a conocer el cómo y porque de nuevas técnicas gastronómicas basados en la tecnología, así como en técnicas de varios países que puedan ser adaptadas en platos tradicionales del país y en específico de San Bartolomé de Pinllo para impulsar la gastronomía tradicional de un lugar en base a la innovación de sus platos sin perder la esencia de los mismos.
- En base a la investigación es recomendable la elaboración del recetario que debe contener información específica y clara en cuanto a la preparación, técnicas y cantidades sin dificultar la elaboración de los platos locales de San Bartolomé de Pinllo en base a las variantes dadas y las texturas que tomaran estas variantes, para quienes estén empezando en el arte de la cocina.

Bibliografía

- Adria, F. (18 de 05 de 2014). *Texturas*, 1.1. Recuperado el 11 de 01 de 2022, de Texturas: <https://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-info.html>
- Almudena . (2018). Tecnicas de vanguardia. En Almudena, *Tecnicas de vanguardia* (pág. 154). Cordoba. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/11642/1/84T00596.pdf>
- Andrade , P. A. (14 de Octubre de 2019). *repositorio.utm*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de repositorio.utm: <http://repositorio.utm.edu.ec/bitstream/123456789/10423/2/02%20LGAS%20048%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Barda, N. (2018). Análisis sensorial de los alimentos. (M. J. Calí, Entrevistador) Obtenido de https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta-_anlisis_sensorial_de_los_alimentos_fruticultura.pdf
- Benavides, C. C., Muñoz, D., & Cordoba , C. (June de 2020). FOOD DESIGN AS A SOURCE OF SOCIAL INNOVATION. *Scielo*, 21(1). doi:<https://doi.org/10.22267/rtend.202101.128>
- Benedictino, A. (15 de 05 de 2019). *HORECA I LAB*. Recuperado el 10 de 01 de 2022, de HORECA I LAB: <http://horecailab.com/10-tecnicas-culinarias-de-vanguardia/>
- Canclini, N. G. (1990). *Culturas Híbridas estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Mexico D.F., México: EDITORIAL GRIJALBO. Obtenido de https://monoskop.org/images/7/75/Canclini_Nestor_Garcia_Culturas_hibridas.pdf
- Carpio, M. (2016). Introduccion a la cocina molecular. En C. Malia, *Introduccion a la cocina molecular* (pág. 53). Ciudad de Mexico. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021
- Castillo, C. (12 de Agosto de 2021). *Repositorio Uta*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de Repositorio Uta: https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/33552/1/Castillo%20Cede%20c3%b1o%20Alexandra%20Cristina_Carrera%20de%20Turismo%20y%20Hoteler%20c3%ada.pdf
- Castillo, S. (15 de Marzo de 2021). *Repositorio UTA*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de Repositorio UTA: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32275/1/castillo-signed%20%281%29.pdf>
- Centro de Fomento e Innovación Turística. (22 de Octubre de 2018). *Tungurahua Turismo*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de Tungurahua Turismo: <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/recetas/receta-gallinas-pinllo-abc2052b0>
- CIDAP CENTRO DE DOCUMENTACION . (10 de Mayo de 2014). *CENTRO DE DOCUMENTACIÓN*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de CENTRO DE DOCUMENTACIÓN: <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/180/1/costa%20,%20cierre%20y%20orienta.pdf>
- Derek , N. (12 de Noviembre de 2016). *nextbillion*. Recuperado el 17 de noviembre de 2021, de nextbillion: <https://nextbillion.net/the-world-investors-should-see/>
- Duque, D. S. (2019). Aplicabilidad de cuestionarios aplicados a pruebas sensoriales gastronómicas orientados al producto y al consumidor. *INNOVA Research Journal*, 116-130. doi:<https://doi.org/10.33890/innova.v4.n3.2019.970>
- El Mercurio. (4 de Septiembre de 2017). *CIDAP*. Recuperado el 17 de noviembre de 2021, de CIDAP: <http://191.100.30.141:8080/bitstream/cidap/1652/1/Pan%20de%20Pinllo%20historia%20>

- oy%20tradici%C3%B3n%20del%20pan%20m%C3%A1s%20famoso%20de%20Ecuador.pdf
- GAD SAN BARTOLOME DE PINLLO. (19 de Octubre de 2017). *GAD de San Bartolome de Pinllo*, 1.0. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de GAD de San Bartolome de Pinllo: <https://gadpinllo.gob.ec/turismo/>
- Guevara , F. H. (15 de Febrero de 2016). *AICA*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/30982262/La_Gallina_de_Rancho-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1638124599&Signature=HYhYXfihg-si1dttg~dfrzzm~UU0Ua41DgGnbahXKC4Cb8D5NxfQui6YVmevd4Y6POfROtHTrKdELgzeAsI0JVkm9jS51gNuJauLHmvK6DyEuEJPyGYTDPFsDCou5uUOqxn577
- Llerena, F. (19 de Abril de 2020). *repositorio.usfq*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de [repositorio.usfq: https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9284/1/125577.pdf](https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9284/1/125577.pdf)
- López Ojeda , A., & Pérez Camacho, A. (17 de enero de 2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de. (U. d. Roo, Ed.) *Redalyc*, 11-14. Recuperado el 18 de noviembre de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/4561/456150029006.pdf>
- Mercado Afanador, P. (22 de octubre de 2018). TURISMO Y DESARROLLO COMUNITARIOLA INNOVACIÓN SOCIAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA COMO BASE DEL DESARROLLO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO. *Revista Cultural UNILIBRE*, 1-22. Recuperado el 17 de noviembre de 2021, de https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/revista_cultural/article/view/4136/3495
- Ministerio de Turismo. (14 de Febrero de 2017). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 17 de Noviembre de 17 , de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Morales, P. (15 de 01 de 2022). *Hosteleria util*. Recuperado el 11 de 01 de 2022, de Hosteleria util: <http://hosteleriautil.blogspot.com/2013/02/la-tepanyaki-inversa-y-las-maquinas-de.html>
- Murillo, E. (22 de Octubre de 2016). *Turismo accesible*, 1.0. (FENEDIF, Editor) Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de <http://turismoaccesible.ec/site/nosotros/>
- Ortiz, G. (marzo de 2018). *ILibrary*. Obtenido de Diseño de un producto gastronómico para un salón de eventos en la parroquia Atahualpa, cantón Ambato: <https://1library.co/document/qmw0w84z-diseno-producto-gastronomico-eventos-parroquia-atahualpa-canton-ambato.html>
- Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio saludable. *Scielo*, 4-8. Recuperado el Noviembre de 2021, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
- Portilla, D., & Romero , J. (2018). IMPACTOS GENERADOS POR LA INNOVACIÓN. *Qualitas*, 100 - 126.
- Pozo Marino , S. A. (02 de Diciembre de 2020). La innovación gastronómica como aporte al desempeño. *Repositorio Academico UPC*, 25-28. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/654045/Pozo_MG.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Reyes López , M., & Martinez Florez, S. (18 de Diciembre de 2018). LA COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28, 10-16. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de <file:///C:/Users/FAUSTO/Downloads/603-1335-1-PB.pdf>
- Salazar Aldaz, X. G. (18 de Febrero de 2013). *Repositorio UTA*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de Repositorio UTA:

- <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5655/1/SALAZAR%20XIMENA.pdf>
- Torres Meléndez, M., & Cañez de la Fuente, G. M. (22 de Noviembre de 2019). La cocina Tradicional Regional. *Scielo*, 7-12. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Torres, J. C. (octubre de 2020). ESTUDIO DE LOS INGREDIENTES DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA. *csielo*, 28.
- Vásquez Hernandez, A. (20 de Enero de 2021). Aplicación de técnica de cocción sous vide en productos cárnico. *repository.uaeh*, 1-2. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/article/view/7069/8011>
- Vermont, D. (11 de Febrero de 2019). Los recetarios de cocina en América Latina:. *Redalyc*, 8-12. Recuperado el 20 de Noviembre de 2021, de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/557/55762966004/55762966004.pdf>
- Villacreses, S. (22 de Junio de 2017). *Vive Tungurahua*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de *Vive Tungurahua*: <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/gestores-gastronomicos/gallinas-pinllo-casa-recreo-a2zlpz6kg>
- Zapata Villamarin, D. A. (30 de Julio de 2018). *dspace.esepoch*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2021, de *dspace.esepoch*: <http://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/11642/1/84T00596.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta Sensorial

EVALUACIÓN SENSORIAL



Nombre:

Fecha:

Sexo:

Edad:

OBJETIVO: Analizar la innovación gastronómica de “San Bartolomé de Pinllo”

INSTRUCCIONES: De acuerdo a la escala hedónica de 5 puntos presentada en la siguiente tabla, califique los siguientes parámetros en cuanto a: color, olor, textura y sabor de las siguientes preparaciones

ESCALA HEDÓNICA	
CATEGORÍA	NÚMERO
Me gusta mucho	5
Me gusta	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta	2
Me disgusta mucho	1

Preparaciones	Color	Olor	Textura	Sabor	Total
1. Causa limeña					
2. Mole de gallina					
3. Budín de pan de Pinllo					
4. Uchujaku con gallina de Pinllo					
5. Helado de pan de Pinllo					

Anexo 2. Ficha de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

Tabla 2. Ficha de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIOCULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIOPATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO
			001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	TUNGURAHUA		Cantón: AMBATO
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad:	Centro de Pinllo		
Coordenadas:	-1.2285486046370921, -78.64129898953193		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Gallina de Pinllo			
Código fotográfico: IMGV-00125			
Fotografía: Fausto López			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Gallina de Pinllo “Mama Lushi”	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL

Subámbito	Detalle del subámbito
RESTAURANTE PATRIMONIAL	N/A

Breve reseña

El restaurante Mama Lushi, ofrece su gallina de Pinllo, consta de papas cocidas bañadas en salsa de maní y cebolla, ensalada de lechuga, tomate y cebolla, su proteína es gallina de 14 semanas que puede llegar a pesar hasta 7kg eso es lo que lo hace tan singular a parte de su delicioso sabor.

4. DESCRIPCIÓN

El restaurante Mama Lushi, se encuentra en la parroquia de San Bartolomé de Pinllo, según relata su propietaria Lucila López, Mama Lushi es un restaurante patrimonial, el cual lleva mas de 100 años brindando lo mejor de la gastronomía ambateña a su colectividad, hoy en día se maneja bajo la cuarta administración, paso de su abuela a su madre, después la administración paso a sus manos, a lo largo de los años sus hijos aprendieron de la tradición para hacerse acreedores de la tradición y llevar la administración del restaurante patrimonial, no son los creadores de la famosa “Gallina de Pinllo” más bien adoptaron la tradición local y la transformaron a su estilo, la tradición gastronómica de la familia López Ramos nació a raíz de la fritada, caldo de morcilla, caldo de gallina, tamales de gallina, librillo entre otros.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Lucila afirma que la atención es de lunes a domingo, no cierra ningún día.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El restaurante oferta sus productos a personas locales, de la provincia, turistas nacionales e internacionales, Lucila relata que muy a menudo compran sus deliciosas gallinas y fritada para ser enviadas al exterior, también turistas internacionales buscan las gallinas para vivir una nueva experiencia gastronómica y quedan asombrados con el sabor y el tamaño de la gallina.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GALLINA	ANIMAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PAPAS	VEGETAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
E3	CEBOLLA BLANCA	VEGETAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
E4	LECHE	ANIMAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
E5	AJO	VEGETAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
OLLA		TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
PARRILLA		TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
INDIVIDUOS	LUCILA LÓPEZ	60 AÑOS	COCINERA	SAN BARTOLOME DE PINLLO	PINLLO
	VICTOR ZUMBA	35 AÑOS	ADMINISTRADOR		

DESCENDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA	
✓	Padres -Hijos	Su abuela fue la pionera en realizar este tipo de comidas, posteriormente su madre tomo la posta de la tradición para más tarde ser ella quien tome la posta de la tradición y su deber ha sido enseñar todo lo aprendido a sus hijos.	
	Maestro-Aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
TRANSMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN	
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos han sido transmitidos de generación en generación, hasta ahora no se ha visto afectada las recetas patrimoniales.	
	Maestro-Aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Este tipo de emprendimientos es de alta importancia para la comunidad, en primer lugar, es un restaurante patrimonial lleno de tradición y cultura, por otro lado, es una forma de crear fuentes de empleo y aportar en la cadena de valor.

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
FAUSTO LÓPEZ	PINLLO	0960638370	MASCULINO	26

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A
9.ANEXOS			

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-00125		

10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO	
Inventariada por: FAUSTO LÓPEZ	Fecha de inventario: 18/01/2022
Revisada por: FRANCISCO TORRES	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico: FAUSTO LÓPEZ	



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIOCULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIOPATRIMONIO
CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA **Cantón:** AMBATO

Parroquia: San Bartolomé de Urbana **Rural**

Pinllo

Localidad: Centro de Pinllo

Coordenadas: -1.2285486046370921, -78.64129898953193

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Pan de Pinllo

Código fotográfico: IMG-00187.jpg

Fotografía: Fausto López

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pan de Pinllo "Familia Bonilla"		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL

Subámbito	Detalle del subámbito
PANADERIA PATRIMONIAL	N/A
Breve reseña	
La panadería “El Legítimo Pan De Pinlo” lleva deleitando de su exquisito pan desde 1890, ofrece a la colectividad, pan mestizo, pan de dulce, pan de sal, empanadas que queso y cebolla blanca.	
4. DESCRIPCIÓN	
La panadería “El Legítimo Pan De Pinlo” localizada en la parroquia “San Bartolomé De Pinlo” es considerada como una panadería patrimonial por sus años al servicio como también por ser la precursora de este pan tan icónico de la provincia de Tungurahua, distribuye de su producto a toda la provincia desde sus puntos de venta los mismos que están en su planta de producción, panadería central, mercado central de Ambato.	

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Héctor afirma que la producción de pan se la realiza todos los días para abastecer a todos sus puntos de venta.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La panadería oferta su producto a turistas nacionales e internacionales, los mismos que acuden a sus puntos de venta intrigados por un producto totalmente distinto ya que este no es un pan hecho a base de levadura, sino más bien es un pan bastante macizo, lleno de sabor gracias a la manteca de cerdo, que aporta sazón y color.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	HARINA DE TRIGO	VEGETAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA
E2	HARINA NEGRA	VEGETAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA

E3	MANTECA DE CERDO	ANIMAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
E4	HUEVOS	ANIMAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
E5	CEBOLLA BLANCA	VEGETAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
E6	QUESO	ANIMAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
HORNO DE LEÑA		TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
AMAZADORA		INDUSTRIAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempode actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
INDIVIDUOS	HECTOR BONILLA	40 AÑOS	PANADERO	SAN BARTOLOME DE PINLLO	PINLLO

DENCIA DELSABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA
	Padres -Hijos	La tradición de esta preparación, lleva más de 100 años de tradición, son 4 generaciones que han venido conservando su receta original.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
TRASMISIÓN DELSABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN
	Padres -Hijos	Los conocimientos han sido transmitidos de generación en generación, hasta ahora no se ha visto afectada las recetas patrimoniales.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN**IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD**

El pan de Pinlo es un aporte cultural muy grande para la ciudad, aporta culturalmente y económicamente ya que cada fin de semana turistas nacionales e internacionales se dan cita para probar este delicioso pan.

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
FAUSTO LÓPEZ	PINLLO	0960638370	MASCULINO	26

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-00187.jpg		

10. OBSERVACIONES

N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO	
Inventariada por: FAUSTO LÓPEZ	Fecha de inventario: 18/01/2022
Revisada por: FRANCISCO TORRES	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico: FAUSTO LÓPEZ	

Anexo 3. Instrumento de evaluación sensorial validada

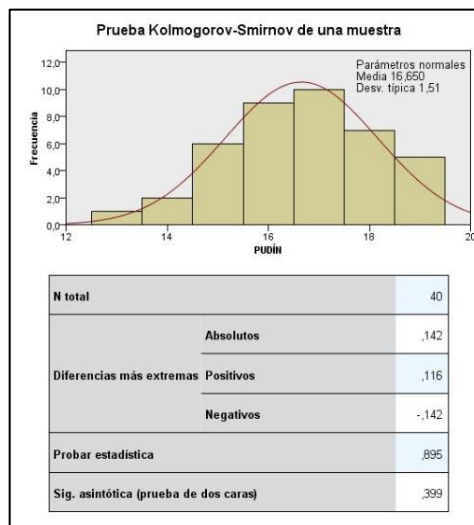
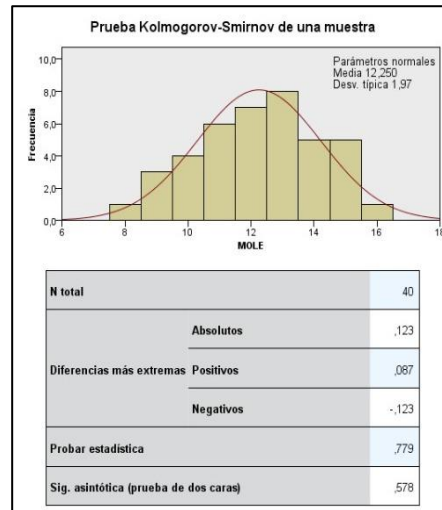
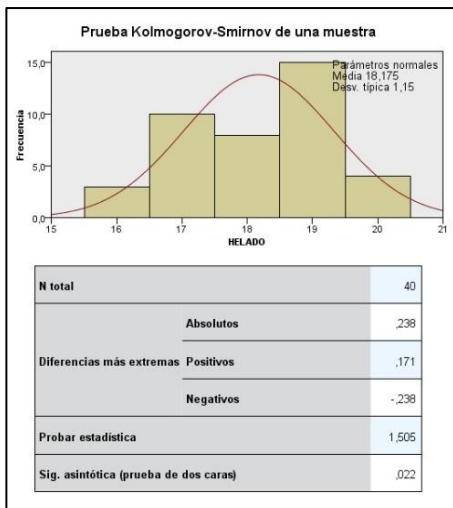
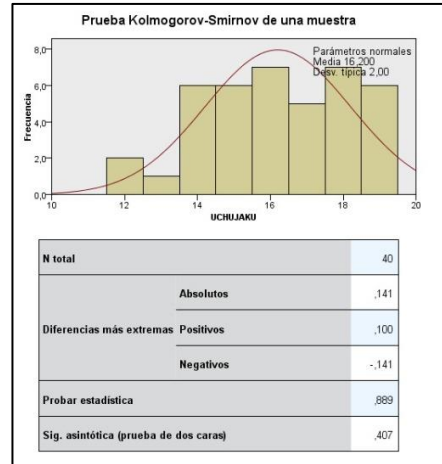
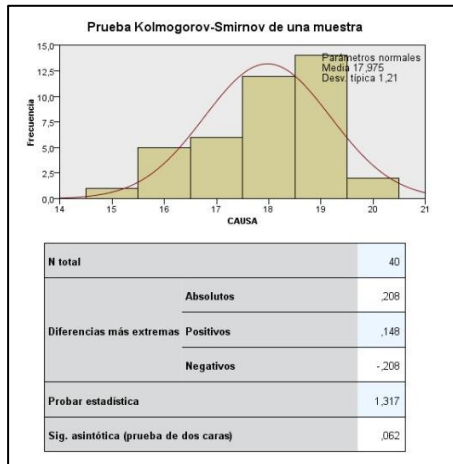
Figura 7. Cuestionario de evaluación sensorial

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL Y TÉCNICO DE UN ALIMENTO ORIENTADO AL PRODUCTO GASTRONÓMICO													
<p>Saludos, el objetivo del presente estudio tiene como fin [redactar objetivo general del estudio]; para ello se le solicita nos colabore con un análisis sensorial sobre los productos gastronómicos que han sido seleccionados para esta prueba.</p>													
DATOS GENERALES													
Nombre del evaluador I:													
Fecha de evaluación:													
Nombre del producto:													
Muestra:		A											
INDICACIONES													
<p>Frente a usted, se encuentran varias muestras de [redactar el nombre genérico, variedad o tipo de producto gastronómico], las cuales deben ser evaluadas según la intensidad que posee cada uno de sus atributos. Se le solicita marcar con una X el nivel de escala que usted considera que posee el producto siendo 5 el valor que más predomina.</p>													
ANÁLISIS SENSORIAL													
Propiedades	Atributos	Intensidad de percepción					Propiedades	Atributos	Intensidad de percepción				
	Tamaño							Crujiente					
	Forma							Chirriante					
Olor	Fragante o floral						Textura	Duro					
	Leñoso o resinoso							Elástico					
	Frutal no cítrico							Viscoso					
	Químico							Frágil					
	Mentolado o refrescante							Masticable					
	Dulce							Gomoso					
	Quemado o ahumado							Pegajoso					
	Cítricos							Fibroso					
	Descompuesto							Granuloso					
	Rancio							Cristalino					
Sabores básicos	Ácido						Esponjoso						
	Dulce						Aspero						
	Salado						Húmedo						
	Amargo						Grasoso						
	Umami						Sebooso						

Elaborado por: López, F (2022).

Anexos 4. Muestras de Kolmogorov – Smirnov

Figura 8. Analisis Kolmogorov Smirnov



Elaborado por: López, F (2022).

Anexo 4. Evidencias de la recolección de la gallina de Pinllo y pan para elaboración de las recetas propuestas.

Ilustración 1. Gallina cruda.



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 2. Pan de Pinllo.



Elaborado por: López, F (2022).

Anexo 5. Evidencias de la degustación realizada a un grupo de personas con un rango de edad de 15 a 70 años de la ciudad de Ambato.

Ilustración 3. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 4. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 5. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 6. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 7. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 8. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 9. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 10. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 11. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 12. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 13. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 14. Participantes de la degustación



Elaborado por: López, F (2022).

Anexo 6. Evidencias de preparaciones innovadoras a base de gallina de Pinillo y pan.

Ilustración 15. Mole de gallina



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 16. Pudín de pan



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 17. Pudín de Pan



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 18. Pan de masa madre "Pinllo"



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 19. Crocante de pan de Pinlo



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 20. Helado de pan de Pinlo



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 21. Deconstrucción del plato tradicional



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 22. Fetuccini con gallina de Pinllo



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 23. Salsa de pan



Elaborado por: López, F (2022).

Ilustración 24. Tamales de gallina



Elaborado por: López, F (2022)

Anexo 7. Carta de compromiso



**GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL
"SAN BARTOLOME DE PINLLO"**

Email: gadprpinllo@gmail.com

Dirección: Nieto Polo del Águila y La Nación

Pág. Web: www.gadpinllo.gob.ec

Telefax: 032 466064

PERIODO 2019 - 2023

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 11/11/2021

DOCTOR
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente
Unidad de titulación
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Yo, Pablo Ramiro Miniguano Ramos, en mi calidad de Presidente del GAD de San Bartolomé de Pinllo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "La innovación y la cocina local en la parroquia San Bartolomé de Pinllo" propuesto por el estudiante Fausto Aníbal López Sánchez, portador de la Cédula de Ciudadanía 0201635893, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

Ramiro Miniguano Ramos
Presidente GADPR "San Bartolomé de Pinllo"
C.C: 1802601011
032466064
0987291234
gadprpinllo@gmail.com

